

BPCLARIS®

claris-p30

*Kombinovani kalcijumski-natrijumski bentonit visoke čistoće
za bistrenje i stabilizacijsku adsorpciju proteina u vinskom moštu i vinu*

B P C L A R I S

B P C L A R I S

B P C L A R I S

B P C L A R I S



Bentoproduct d.o.o. Šipovo | Društvo za proizvodnju i promet
proizvoda od nemetalnih minerala | Sokolac bb, 70270 Šipovo
PJ Banja Luka: Jevrejska 103A/1, 78000 Banja Luka **T:** + 387 51 225 210
F: + 387 51 225 212 **W:** www.bentoproduct.ba **E:** contact@bentoproduct.ba

Clariss-p30 *Kombinovani kalcijumski-natrijumski bentonit visoke čistoće za bistrenje i stabilizacijsku adsorpciju proteina u vinskom moštu i vinu*

OPIS PROIZVODA

Clariss-p30 je kombinovani kalcijumski-natrijumski bentonit visoke čistoće u vidu finog praha namijenjen, prije svega, za bistrenje i stabilizacijsku adsorpciju proteina u vinskom moštu ali se može koristiti i u vinu. Clariss-p30 se proizvodi od pažljivo odabranog bentonita sa naših vlastitih ležišta. Karakterišu ga vrlo visok sadržaj aktivnog minerala montmorilonita (88-92%), izuzetno nizak sadržaj rastvorljivog Fe (ispod 0,015%) i čvrstih materija (ispod 1%).

Ovaj vrlo fini prah posjeduje veliku aktivnu površinu što povoljno utiče na efekat bistrenja i stabilizacije. Clariss-p30, kod optimalnih doza, čuva i unapređuje senzorna svojstva vina. Stvara vrlo nizak i kompaktan talog.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Clariss-p30 se prije upotrebe u vinskom moštu i vinu mora hidratizovati. Hidratacija je vrlo važan postupak u pripremi Clariss-p30 za upotrebu a postiže se namakanjem proizvoda u vodi.

Najbolji efekti se postižu korišćenjem destilovane vode zagrijane na 40-50°C u početnoj fazi hidratacije. Upotreba destilovane vode za hidrataciju umjesto obične, a posebno tvrde vode, povoljno utiče na djelotvornost proizvoda i njegov uticaj na senzorna svojstva vina. Clariss-p30 se može hidratizovati i u običnoj čistoj i hladnoj vodi. Clariss-p30 se sipa u 5 dijelova vode (1kg Clariss-p30 u 5 litara vode) tako što se sipa u posudu napunjenu vodom uz intenzivno miješanje mješalicom u trajanju od par minuta do dobijanja ravnomjerne suspenzije. Suspenzija treba da odstoji najmanje 4-6 časova, a optimalno 12 časova za najbolju djelotvornost. Do momenta korišćenja, potrebno je još u dva navrata intenzivno promiješati suspenziju.

Strogo voditi računa o higijenskim uslovima hidratacije i obavezno prije upotrebe prekontrolisati da je suspenzija nezagađena i bez mirisa. Prije dodavanja u vino, suspenzija se radi dobijanja veće količine može razmutiti sa manjom količinom vina koje se bistri. Suspenzija se sipa u vino koje se zatim miješa radi potpunog i ravnomjernog raspoređivanja suspenzije. Dalji postupak se odvija u skladu sa preporukom enologa.

DOZIRANJE

Preporučena doza: 70 - 120g/100l, po potrebi i više. U slučaju bistrenja vina uraditi test za određivanje optimalne doze za bistrenje i stabilizaciju.

KARAKTERISTIČNI PARAMETRI

	PARAMETAR	JEDINICA	VRIJEDNOST
1	Montmorilonit	%	88-92
2	C.E.C.	meq/100g	90-120
3	Vlaga	%	9-10
4	pH (5g/100ml)		8-10
5	Čvrste materije (mokra prosijavanje na situ 74 mikrona)	%	<1
	RASTVORIVI METALI (IOC)		
6	Pb	ppm	<2
7	As	ppm	<2
8	Fe	%	<0,015
9	Na	%	<0,5
10	Ca	%	<0,8

PAKOVANJE

Clariss-p30 se pakuje u ambalažu od 200g, 1kg, 5kg i 20kg.

ROK UPOTREBE I SKLADIŠTENJE

Clariss-p30 upotrebiti u roku od 2 godine od datuma pakovanja.

Clariss-p30 ima izrazita adsorptivna svojstva i potrebno ga je čuvati u dobro zatvorenoj originalnoj ambalaži do upotrebe. Za skladištenje koristiti tamne, čiste, suve i provjetrene prostorije. Čuvati proizvod od kontakta sa vlagom i stranim mirisima. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za kvalitet proizvoda u slučaju nepravilnog skladištenja.

KONTROLA KVALITETA

Clariss-p30 ispunjava sve zahtjeve Međunarodnog enološkog kodeksa (IOC) koji objavljuje Međunarodna organizacija za vinovu lozu i vino (OIV) i podvrgava se redovnoj kontroli kvaliteta i zdravstvene ispravnosti u akreditovanim laboratorijama.

BENTOPRODUCT DOO posluje u skladu sa ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 i OHSAS 18001:2007, a proizvodi iz grupe BP Clariss posjeduju još i Kosher sertifikat.

Ovaj tehnički list i preporuke koje se u njemu nalaze urađeni su na osnovu trenutno raspoloživih podataka, znanja i iskustva i BENTOPRODUCT DOO je učinio sve napore da obezbijedi njihovu tačnost i pouzdanost. Međutim, s obzirom na složenost tehnološkog procesa proizvodnje vina i mnoštva specifičnih podataka koji nam nisu dostupni u svakom pojedinačnom slučaju, naše preporuke su orijentacione. Naša orijentaciona preporuka ne može da ima snagu konačne preporuke za upotrebu i ne proizvodi pravne posljedice i ne može se poistovjetiti sa posebnom pismenom preporukom pripremljenom od strane stručnjaka enologa za potpuno definisan i poznat proces proizvodnje vina za konkretnog proizvođača vina.